

### Principales fonctionnalités

- Marchandisage design pour une présentation parfaite des produits
- Modèles Essential, Premium et Self-service
- Conservation longue durée garantie

### Caractéristiques normales

- Température des produits maintenue à 2-5°C
- Éclairage PLL optimisé par miroir pour une promotion attrayante
- Commande à deux boutons simple et hygiénique
- Chaud et froid, service intégral et self-service peuvent être associés dans un design unique
- Conception ergonomique maximisant la convivialité pour l'opérateur
- Disponible avec vitre courbe ou carrée
- Intérieur et extérieur en acier inox
- Plaque plate: 964 mm x 608 mm
- Premium : système d'évaporation d'eau intégré
- Premium et Essential : la vitre frontale se baisse facilement et se ferme doucement grâce aux ressorts à gaz
- Premium et Self-service : avec vitre courbe ou carrée
- Premium et Self-service : portes à miroir coulissantes du côté opérateur

#### **Accessoires**

- Planche de découpe
- Indicateur de température du côté client
- Portes à miroir coulissantes (de série sur les modèles Premium et Selfservice)
- Supports coordonné

### **Option**

- Modèle Essential, Premium ou Self-service
- · Vitre carrée ou courbe, chaud ou froid
- Self-service, vitre courbe, chaud ou froid
- Unité d'évaporation d'eau (de série sur les modèles premium)







Cold Deli carré



# Inline Merchandisers



### Cold Deli 3

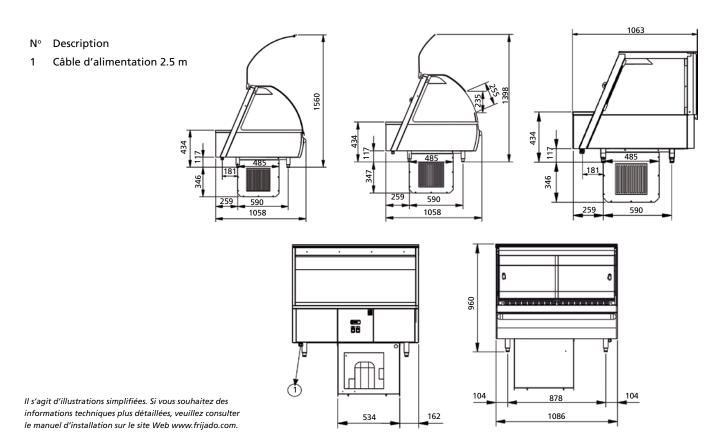
Le Cold Deli est disponible en 3, 4 et 5 tailles de plaques de cuisson GN, pour le service intégral ou le self-service. Le Cold Deli propose différentes configurations. Les systèmes peuvent être installés en version encastrable pour les comptoirs en place ou sur un support au sol coordonné. Pour maximiser la flexibilité, l'unité est autonome et trouve sa place partout où une prise monophasée est disponible.

Les modèles Deli Essential Cold œuvrent dans la simplicité. Ces armoires réunissent toutes les caractéristiques essentielles sans aucun compromis sur la qualité et la finition.

Le Cold Deli Premium bénéficie de toutes les fonctionnalités. Grâce au léger flux d'air, vous conservez et vous exposez la gamme de produits alimentaires la plus ample, répondant à toute une palette d'exigences de conservation. It intègre un système d'évaporation de l'eau et des portes à miroir coulissantes. Le Hot Deli peut également être associé au Cold Deli afin d'exposer vos produits alimentaires chauds et froids au sein d'un même design coordonné.



	CD Essential	CD Premium	CD Self-Serve
Utilisation service intégral	•		
Utilisation self-service			•
Disponible avec vitre courbe ou carrée	•		
Vitre frontale à ressorts à gaz de levage	•		
Panneau de commande à deux boutons	•		
Plaque plate de série	•	•	•
Châssis de plaques de série	option	option	option
Portes arrière à miroir coulissantes	option		•
Système d'évaporation d'eau	option		option
Planche de découpe	option	option	option
Indicateur de température	option	option	option



	CD 3 Essential	CD 3 Premium	CD 3 Self-Serve
Largeur	1086 mm	1086 mm	1086 mm
Profondeur	1058 mm	1058 mm	1058 mm
Hauteur	1307 mm	1307 mm	1307 mm
Hauteur sur support	1420 mm	1420 mm	1420 mm
Hauteur sur support bas	1300 mm	1300 mm	1300 mm
Poids net	195 kg	235 kg	200 kg
Poids brut	229 kg	276 kg	235 kg
Tension	1N~230 V	1N~230 V	1N~230 V
Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Alimentation	0.9 kW	1.5 kW	0.9 kW
Classe de température	3M1	3M1	2M2
Réfrigérant	R134A	R134A	R134A





### Principales fonctionnalités

- Marchandisage design pour une présentation parfaite des produits
- Modèles Essential, Premium et Self-service
- Conservation longue durée garantie

### Caractéristiques normales

- Température des produits maintenue à 2-5°C
- Éclairage PLL optimisé par miroir pour une promotion attrayante
- Commande à deux boutons simple et hygiénique
- Chaud et froid, service intégral et self-service peuvent être associés dans un design unique
- Conception ergonomique maximisant la convivialité pour l'opérateur
- Disponible avec vitre courbe ou carrée
- Intérieur et extérieur en acier inox
- Plaque plate : 1297 mm x 608 mm
- Premium : système d'évaporation d'eau intégré
- Premium et Essential : la vitre frontale se baisse facilement et se ferme doucement grâce aux ressorts à gaz
- Premium et Self-service : avec vitre courbe ou carrée
- Premium et Self-service : portes à miroir coulissantes du côté opérateur

### **Accessoires**

- Planche de découpe
- Indicateur de température du côté client
- Portes à miroir coulissantes (de série sur les modèles Premium et Selfservice)
- Supports coordonné

### **Option**

- Modèle Essential, Premium ou Self-service
- Vitre carrée ou courbe, chaud ou froid
- Self-service, vitre courbe, chaud ou froid
- Unité d'évaporation d'eau (de série sur les modèles premium)



CD 4 courbe service intégral





Cold Deli carré



# Inline Merchandisers



### Cold Deli 4

Le Cold Deli est disponible en 3, 4 et 5 tailles de plaques de cuisson GN, pour le service intégral ou le self-service. Le Cold Deli propose différentes configurations. Les systèmes peuvent être installés en version encastrable pour les comptoirs en place ou sur un support au sol coordonné. Pour maximiser la flexibilité, l'unité est autonome et trouve sa place partout où une prise monophasée est disponible.

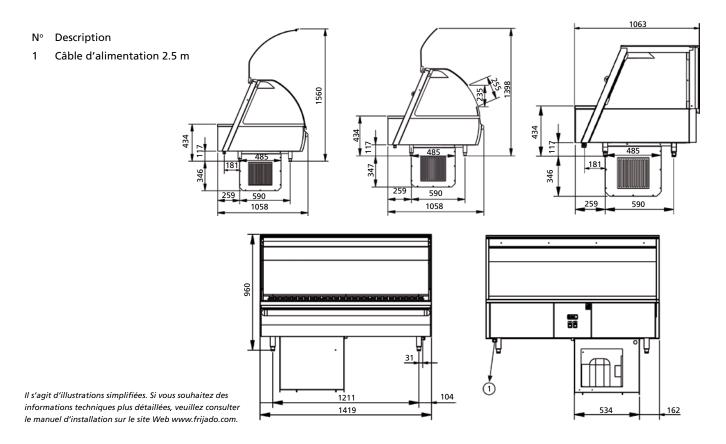
Les modèles Deli Essential Cold œuvrent dans la simplicité. Ces armoires réunissent toutes les caractéristiques essentielles sans aucun compromis sur la qualité et la finition.

Le Cold Deli Premium bénéficie de toutes les fonctionnalités. Grâce au léger flux d'air, vous conservez et vous exposez la gamme de produits alimentaires la plus ample, répondant à toute une palette d'exigences de conservation. It intègre un système d'évaporation de l'eau et des portes à miroir coulissantes. Le Hot Deli peut également être associé au Cold Deli afin d'exposer vos produits alimentaires chauds et froids au sein d'un même design coordonné..



# Présentation appétissante

	CD Essential	CD Premium	CD Self-Serve
Utilisation service intégral	•	•	
Utilisation self-service			
Disponible avec vitre courbe ou carrée	-	•	
Vitre frontale à ressorts à gaz de levage	•	•	
Panneau de commande à deux boutons	•	•	
Plaque plate de série	•	•	
Châssis de plaques de série	option	option	option
Portes arrière à miroir coulissantes	option	•	
Système d'évaporation d'eau	option		option
Planche de découpe	option	option	option
Indicateur de température	option	option	option



	CD 4 Essential	CD 4 Premium	CD 4 Self-Serve
Largeur	1419 mm	1419 mm	1419 mm
Profondeur	1058 mm	1058 mm	1058 mm
Hauteur	1307 mm	1307 mm	1307 mm
Hauteur sur support	1420 mm	1420 mm	1420 mm
Hauteur sur support bas	1300 mm	1300 mm	1300 mm
Poids net	225 kg	245 kg	230 kg
Poids brut	265 kg	288 kg	271 kg
Tension	1N~230 V	1N~230 V	1N~230 V
Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Alimentation	1.1 kW	1.7 kW	1.1 kW
Classe de température	3M1	3M1	2M2
Réfrigérant	R134A	R134A	R134A





### Principales fonctionnalités

- Marchandisage design pour une présentation parfaite des produits
- Modèles Essential, Premium et Self-service
- Conservation longue durée garantie

### Caractéristiques normales

- Température des produits maintenue à 2-5°C
- Éclairage PLL optimisé par miroir pour une promotion attrayante
- Commande à deux boutons simple et hygiénique
- Chaud et froid, service intégral et self-service peuvent être associés dans un design unique
- Conception ergonomique maximisant la convivialité pour l'opérateur
- Disponible avec vitre courbe ou carrée
- Intérieur et extérieur en acier inox
- Plaque plate : 1630 mm x 608 mm
- Premium : système d'évaporation d'eau intégré
- Premium et Essential : la vitre frontale se baisse facilement et se ferme doucement grâce aux ressorts à gaz
- Premium et Self-service : avec vitre courbe ou carrée
- Premium et Self-service : portes à miroir coulissantes du côté opérateur

### **Accessoires**

- Planche de découpe
- Indicateur de température du côté client
- Portes à miroir coulissantes (de série sur les modèles Premium et Selfservice)
- Supports coordonné

#### **Option**

- Modèle Essential, Premium ou Self-service
- · Vitre carrée ou courbe, chaud ou froid
- Self-service, vitre courbe, chaud ou froid
- Unité d'évaporation d'eau (de série sur les modèles premium)



CD 5 courbe service intégral





Cold Deli carré



# Inline Merchandisers



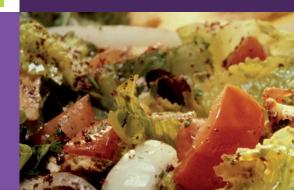
### Cold Deli 5

Le Cold Deli est disponible en 3, 4 et 5 tailles de plaques de cuisson GN, pour le service intégral ou le self-service. Le Cold Deli propose différentes configurations. Les systèmes peuvent être installés en version encastrable pour les comptoirs en place ou sur un support au sol coordonné. Pour maximiser la flexibilité, l'unité est autonome et trouve sa place partout où une prise monophasée est disponible.

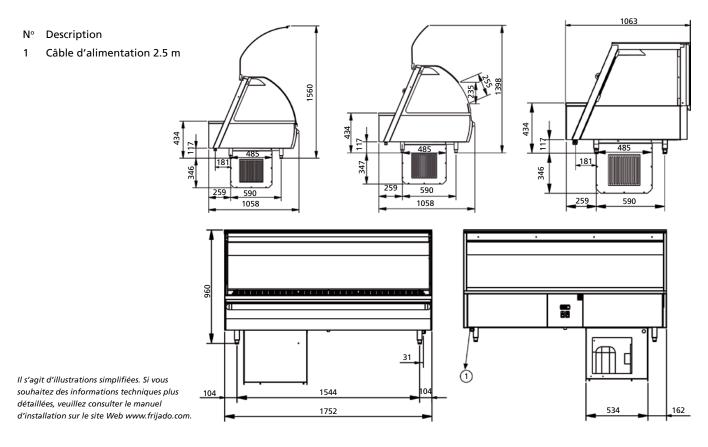
Les modèles Deli Essential Cold œuvrent dans la simplicité. Ces armoires réunissent toutes les caractéristiques essentielles sans aucun compromis sur la qualité et la finition.

Le Cold Deli Premium bénéficie de toutes les fonctionnalités. Grâce au léger flux d'air, vous conservez et vous exposez la gamme de produits alimentaires la plus ample, répondant à toute une palette d'exigences de conservation. It intègre un système d'évaporation de l'eau et des portes à miroir coulissantes. Le Hot Deli peut également être associé au Cold Deli afin d'exposer vos produits alimentaires chauds et froids au sein d'un même design coordonné.





	CD Essential	CD Premium	CD Self-Serve
Utilisation service intégral	•		
Utilisation self-service			•
Disponible avec vitre courbe ou carrée	•		
Vitre frontale à ressorts à gaz de levage	•		
Panneau de commande à deux boutons	•		
Plaque plate de série	•	•	•
Châssis de plaques de série	option	option	option
Portes arrière à miroir coulissantes	option		•
Système d'évaporation d'eau	option		option
Planche de découpe	option	option	option
Indicateur de température	option	option	option



	CD 5 Essential	CD 5 Premium	CD 5 Self-Serve
Largeur	1752 mm	1752 mm	1752 mm
Profondeur	1058 mm	1058 mm	1058 mm
Hauteur	1307 mm	1307 mm	1307 mm
Hauteur sur support	1420 mm	1420 mm	1420 mm
Hauteur sur support bas	1300 mm	1300 mm	1300 mm
Poids net	265 kg	305 kg	275 kg
Poids brut	312 kg	359 kg	324 kg
Tension	1N~230 V	1N~230 V	1N~230 V
Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Alimentation	1.2 kW	1.8 kW	1.2 kW
Classe de température	3M1	3M1	2M2
Réfrigérant	R404A	R404A	R404A

